

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Gebackene Aubergine mit Ajvar und Gartenkräutern

Zutaten

(4 Personen)

Für den Avjar

- 1 Aubergine
- 1 roter Paprika
- 1 gelber Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 1 weiße Zwiebel
- Chili
- Salz
- Pfeffer
- 50 ml Olivenöl
- Zitronensaft

Für die ausgebackenen Auberginen

- 2 Auberginen
- Etwas Kartoffelstärke
- Öl zum Frittieren
- 50 ml Gerstenmiso

Quelle: ORF extra

- Chilipulver
- Pfeffer
- Gartenkräuter nach Belieben
- 200 g Bergkäse

Zubereitung

Für den Ajvar eine Aubergine schälen und klein schneiden. Entkernten Paprika, Knoblauchzehen und Zwiebel grob schneiden und zusammen mit der Aubergine in einen Bräter geben. Mit etwas Chili, Salz, Pfeffer und 50 ml Olivenöl marinieren. Das Ganze im Ofen bei 200 Grad Umluft ungefähr 30 Minuten garen.

Danach das Gemüse im Mixer mixen und mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Nun für die gebackenen Auberginen diese der Länge nach halbieren und mit der Schnittfläche in die Kartoffelstärke legen. Danach schwimmend in einer Pfanne von beiden Seiten bei etwa 160 °C backen.

Die frittierten Aubergine mit etwas Gerstenmiso bestreichen, Ajvar auf den Teller geben, die Aubergine darauf setzen und diese auch oben mit Avjar benetzen. Danach das Ganze mit etwas Chili, Pfeffer und reichlich Kräutern abdecken. Zum Schluss unseren Bergkäse mit einer feinen Reibe darüber reiben.